**Nr. 21.** **Kraków, 15. listopada 1911** **Rok IV.**




„GAZETA PIEKARSKA“
wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit, pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: **Kraków, Garbarska, 12.** Nr. **TELEFONU 1068.** Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.**

## Żądania czeladzi piekarskiej w Wiedniu.

Czeladnicy piekarscy w Wiedniu żądają wyższej płacy i zniżki godzin pracy.

W piekarniach żądają najwyżej 10-godzinnej pracy w fabrykach 8 z odpowiedniemi pauzami, jednego dnia wolnego w tygodniu, ograniczenia przedłużania godzin pracy, a w razie pracy poza godzinami osobnego i wyższego wynagrodzenia. Dalej pragną zniesienia regularnej pracy nocnej. Żądają wydatnej ochrony ucznia, badania lekarskiego celem wydania świadectwa, czy uczeń posiada zdrowie do tego zawodu, jak również ustalenia liczby uczniów w piekarni. Piekarnie mają być urządzone ściśle według przepisów hygieny, nie w suterenach, woda czysta i zdrowa, ciężar worków z mąką ma być zmniejszony z 85 na 50 kg. W życzeniach czeladzi jest też mowa o zamianowaniu zawodowych inspektorów piekarstwa, którym mają być dodane siły pomocnicze z robotników piekarskich. Przeciwni są stanowczo wiktowania się u majstra. Żądają zakładania szkół zawodowych piekarskich z nauką w teoryi i praktyce, aby uczeń miał sposobność wydoskonalić się w swym zawodzie. Nauka nie może odbywać się w czasie przeznaczonym na spanie, lecz w takim czasie, aby uczeń ze świeżym umysłem mógł z niej korzystać.

Żądają również zmiany §. 74. na korzyść robotnika, ubezpieczenia na starość, od wypadku i t. p.

Jeżeli żądaniom powyższym nie uczyni się zadość, wystąpią czeladnicy silnie zorganizowani, a do tego jest jeszcze czasu 5 miesięcy (do 7. kwietnia 1912).

Majstrowie piekarscy w Wiedniu cieszą się z tego przygotowania 5-miesięcznego czeladzi, bo i oni przez ten czas wzmocnią się i zapowiedzianego dnia 7 kwietnia lękać się nie będą.

Stowarzyszenie wiedeńskich majstrów piekarskich rozesłało do każdego majstra cyrkularz, w którym wzywa do solidarności i brania udziału w zebraniach celem przygotowania się na przyszłość, gdyż w r. 1907 należytego przygotowania nie było. *Postanowiono trzymać się tej zasady, że bez poprzednio przeprowadzonej reformy o wyższej płacy robotnika mowy być nie może.* Czeladź bowiem żąda płacy wyższej i godzin mniej, alo nie chce podobno, aby to było w związku z reformą.

* * *

Pamiętajmy, że w Krakowie o niespodzianki nie trudno. Niechże Koledzy będą przygotowani na przyszłość, każdy dla siebie i *wszyscy razem.*

*Solidarność — to potęga!*

## Skutki strejku piekarzy w Budapszcie.

Podobno budapeszteński strejk piekarzy był niemiłym majstrom, a jeszcze więcej czeladzi, konsumcya białego pieczywa w czasie strejku była znacznie niższą, a publiczność przyzwyczaiła się również do domowego pieczywa jak i ciast z cukierń.

Z tej przyczyny po ukończeniu strejku około 100 czeladników białych nie znalazło napowrót miejsca. Przez przyzwyczajenie się publiczności do domowych wyrobów piekarskich traci więc majster, bo mniej wypiekać będzie, ale traci również czeladź, bo jej z tego powodu majster nie potrzebuje.

W tym czasie powiększono również komunalną piekarnię budapeszpeńską, przez co również mniej odczuwano strejku, bo co piekarze przez dwa miesiące wcale nie wypiekali drobnego pieczywa to piekarnia komunalna dostarczała. Takie sprawy podkopują bardzo przemysł piekarski i przynoszą szkodę majstrowi i czeladzi. Taki był skutek strejku.

Piekarnia komunalna wypiekać miała ciemny chleb *tylko dla biedniejszych* klas, tymczasem przez strejk *dostarczała pieczywa dla wszystkich* w ilości około 80.000 kg.

Widzimy z tego, ile szkody z nierozważnego kroku dla piekarstwa: to tamowanie jego rozwoju, W Budapeszcie nie jedzą po strejku ani rożków ani bułek, bo się od tych odzwyczaili, a piekarz biały siedzi z założonemi rękami, wypoczywa i czeka, aż publiczności smak przyjdzie na białe pieczywo. Cała wina na kogo spada?

## Zbiory zboża w Austryi.

Tegoroczne zbiory zboża w Austyo-Węgrzech były daleko lepsze niż w roku ubiegłym. Jakość zboża i wydatność są znakomite, z wyjątkiem Galicyi. Ilość ta nie może jednak wystarczyć dla nas z powodu wielkiej konsumcyi. Dlatego zakupiono do Czech pszenicę z Niemiec, do Budapesztu z Rumunii i Serbii, do Galicyi z Rosyi i z Rumunii.

Import zboża staje się skutkiem braku potrzebą konieczną. Wysokie ceny sprowadzonego zboża są następstwem wysokich ceł agrarnych. U nas cła zbożowe nie mają wielkiego znaczenia w budżecie państwowym, bo są zbyt wysokie. Niemcy mają z tego tytułu znaczne dochody.

Gdyby u nas zniżono cła przynajmniej do połowy, sprowadzanoby więcej z zagranicy, co dałoby państwu znaczne dochody, a ulżyłoby wielce tej wygórowanej drożyźnie.

„Przyjaciel Ludu“ w Nr. 42 z dnia 15. października, str. 15 sądzi o tej sprawie wprost przeciwnie:

„Narzekania na brak zboża i głosy, aby znieść cła, że zboże się znajdzie, nie mają też usprawiedliwienia. Przez otwarcie granić zboże nie potanieje zarobią na tem tylko dostawcy, a grozi to podkopaniem krajowej produkcyi. Że zboża mamy mało, to winniśmy po części sami, że za mało produkujemy, ale wina główna jest w tem, że rolnika dotąd nie otaczano należytą opieką, że nie nauczono go, jak ma więcej produkować“.

## Ceny żyta w Rosyi.

W ministerstwie handlu odbyła się narada przy udziale przedstawicieli piekarzy i młynarzy w sprawie wzrastających cen żyta. Zwyżka cen żyta nie była oczekiwaną, ponieważ zbiór nie był gorszy od zbioru ubiegłego roku. W Niemczech żyto również się udało, a więc wywozu z Rosyi spodziewać się nie należy. Przyczyna podwyżki cen tkwi w spekulacyi handlarzy i pozostaje w stosunku do urodzaju pszenicy, której zapotrzebowanie ku jesieni wzrasta. Podrożenie artykułów spożywczych w Rosyi i za granicą również wpłynęło na podwyższenie cen żyta. „St. Pet. Ztg.“ pisze, że należałoby przedewszystkiem ograniczyć wywóz żyta za granicę.

Oprócz żyta ozimina w ogólności obrodziła. w Rosyi. Ceny zboża jednak są wysokie, bo jarzyna prawie wszędzie zawiodła, przez co zwiększył się popyt na oziminę. Cena oziminy w Rosyi jest wyższa, niż za granicą, gdyż zboże wysyła się do wschodnich gubernii, gdzie nie było urodzaju. Sądzą, że po zapotrzebowaniu w tych guberniach, ceny znów nieco spadną.

## Echo z tegorocznej wystawy piekarsko-młynarskiej we Lwowie.

W czerwcu b. r. urządzoną była pierwsza polska wystawa piekarsko-młynarska we Lwowie.

Jak na pierwszy raz wypadła ona rzec można okazale, lecz nie tak jeszcze obficie, przez wystawców obesłana, jak to można widzieć za granicą.

Również ilość wystawców była stosunkowo do

liczby wytwórców pieczywa w Galicyi (a jest ich podobno 6000) zbyt mała bo tylko 60 tu.

Wytwórcami byli także koledzy z Poznańskiego, Kongresówki i t. d.

No ale trudno! Widać, że jeszcze nie doróśliśmy do tego zrozumienia rzeczy, jak nasi cudzoziemcy. A w tem właśnie tkwi wielka szkoda, a dla nas strata moralna i materyalna, bo z taką pokaźną ilością wytwórców, jak kraj nasz posiada, musiałoby się społeczeństwo, jak i wszelkie władze o wiele więcej liczyć. Dzieje się to jednak dlatego, że sami zanadto liczymy na tych, którzy nam wiele obiecują a w gruncie rzeczy, gdy przyjdzie od nich żądać poparcia, wtedy albo nie mają czasu, lub też nie przygotowali żadnego materyału, abyśmy z niego mogli chociaż coś wykonać, a przez to samo uzyskać, dla naszej powagi, jaka nam się słusznie należy już z samej nazwy „żywicieli całego społeczeństwa“. Wiadomo powszechnie jakie są korzyści z reklamy. Nie jeden, ale wszyscy wystawcy oczekiwali i oczekują z wielką niecierpliwością odznaczeń, jakie im przyznano na tej wystawie, bo każdy prawie chciał albo klisze albo ogłoszenie widzieć, czy to w dziennikach czy to na woreczkach papierowych, których używa się do opakowania pieczywa.

Lecz 5 miesięcy mija, a tu nic o tem nie słychać. Wszak niektórzy już pieniądze za medale powysyłali na ręce PP. Kolegów lwowskich należących do Komitetu. W ostatnim numerze z dnia 1-go listopada jest list czcigodnego p. Prezesa Schirmera, w którym pisze, że „naszej winy tu niema“. A ja twierdzę, że jest wina — jeżeli nie zupełna, to po części.

Pytam się dlaczego do dziś dnia nie był zwołany pełny Komitet tejże wystawy na posiedzenie, który z pewnością byłby obmyślił środki do przyspieszenia wydania medali i dyplomów, przyznanych tak przez Komitet Jury, jak i przez Izbę Handlową lwowską. Redakcya „Gazety piekarskiej“ jest ustawicznie zapytywaną przez wystawców, co się dzieje z ich odznaczeniami, a cóż im ma odpowiedzieć, gdyż tak trudno się „czegoś“ z tego Lwowa dowiedzieć, jak gdyby był na drugiej półkuli ziemi.

Każdy to przyznać musi, że takie postępowanie Komitetu, nikogo nie zachęci do obesłania następnej wystawy, tem bardziej, że już teraz było bardzo wielu, którzy się zapatrywali z pewnem uprzedzeniem, no! a teraz oczywiście jeszcze z większem, gdy na nagrody muszą aż po pięć miesięcy czekać.

Dla przykładu wspomnę, że zarządy zagranicznych wystaw wysyłają w przeciągu miesiąca przyznane odznaczenia, a w Krakowie po wystawie balneologicznej widziałem już w dwa tygodnie dyplomy przyznane wystawcom.

Więcej trzeba dobrej woli i chęci, a wtedy będzie lepiej. *Odznaczony majster piekarski.*

## Piekarskie wiadomości z zagranicy.

„La Boulangerie française“ podaje następujący artykuł:

### Praca dzienna (Wspomnienia z podróży)

Korzystając z czasów ogórkowych, jakie rok rocznie mamy, postanowiliśmy z kilkoma kolegami zwiedzić Włochy, w których praca nocna w piekarstwie ma lub miała być od dwóch lat zamienioną na pracę dzienną, i w ten sposób kwestyę tę zbadać gruntownie i zaznajomić się z opinią naszych kolegów włoskich. Nikt lepiej nie zna tej kwestyi jak oni i nikt nie oceni lepiej dodatnich i ujemnych stron tej kwestyi, którą nam niektórzy członkowie parlamentu francuskiego chcą narzucić. Wywiady, które poczyniliśmy z zupełną bezstronnością i bez uprzedzeń, odnosiły się do miast: Turyn, Medyolan, Wenecya, Rzym i Neapol.

Na szczęście trafiliśmy na pana M. Galloni, doradcę prawnego i sekretarza Towarzystwa wzajemnej pomocy majstrów piekarskich w Medyolanie, który z całą uprzejmością oddał się do naszej dyspozycyi i udzielał nam potrzebnych wyjaśnień.

Ustawa wzbraniająca majstrom piekarskim pracowania w piekarniach od 9. wieczór do 4. rano — uchwaloną została we Włoszech w marcu 1908, a to wbrew woli piekarzy pomimo licznych z ich strony protestów. Ustawa ta, której wykonanie polecono władzom miejskim, bywa rozmaicie wykonywaną, zależnie od zapatrywania tych władz. Ustawa ta bywa skrupulatnie wykonywaną we wszyśkich większych miastach prócz Medyolanu, gdzie majstrzy wspólnie z czeladzią uchwalili robotę rozpoczynać o 2. rano.

Piekarze włoscy w roku 1910 wnieśli podanie do władz, aby im dozwoliły rozpoczynać robotę wcześniej o 2 godziny t. j. o 2. rano — na co 29. grudnia 1910 dostali odmowną odpowiedź. Piekarze włoscy, z którymi mieliśmy sposobność mówić o tej sprawie zgodnie oświadczyli, że ustawa, zabraniająca nocną pracę, sprawia masę niedogodności i strat, tak dla majstrów jak i dla czeladzi.

Pan Galloni zapewniał nas, że niektórzy majstrowie, którzy byli za tem, aby ustawę tę w życie wprowadzić — po jej wprowadzeniu, przekonawszy się o stratach i nieprzyjemnościach, zmienili zdanie i przyłączyli się do tych kolegów, którzy żądali, aby ustawę zmodyfikować.

W miejscowościach, gdzie ustawa jest ściśle przestrzeganą — czeladź przychodzi do roboty o godzinie $3^{3}/_{4}$ rano; w ten sposób roboty rozpoczyna się rzeczywiście o 4.

P. Claudio Gioggi, majster piekarski w Rzymie zapewnia nas, że pierwszy wypiek trudno było wyprzedać, bo skoro dostarczono do sklepów następne wypieki, to nikt pieczywa z pierwszego wypieku brać nie chciał. W ten sposób co dzień przeważna część pieczywa z pierwszego wypieku marnowała się.

W Turynie i Medyolanie wyrabiają pewien gatunek bułek, które nie wymagają fermentacyi. Na pierwszy wypiek idą właśnie te bułki. Na następne wypieki idą pieczywa, które wymagają niewielkiej fermentacyi. Największe chleby wyrabiane we Włoszech ważą 500 gramów, niektóre 750 i tworzą tak nazwany przez Włochów gruby chleb.

Oprócz niedogodności jakich przysparza robota dzienna w piekarstwie, które wszyscy znamy, a które tej samej natury są tak we Francyi jak i we Włoszech, i które częstokroć wykonywane były przez naszego kolegę p. Sauvage — członka izby handlowej w Paryżu — piekarze włoscy niepokojeni bywają przez funkcyonaryuszy policyi, którzy ich często budzą w nocy dla przekonania się, czy ustawa jest ściśle przestrzegana.

Zdarzają się wypadki, że przy podobnych rewizyach nocnych znajdują pieczywo gotowe, które podług ich zdania jest za świeże — formują z tego tytułu protokoły, na mocy których majstrów piekarskich pociągają do odpowiedzialności i nic tu nie pomagają argumenty dowodzące, że ci funkcyonaryusze są w błędzie — nawet dowodzenie, że przy tej rewizyi nie spotkano czeladzi przy robocie.

P. Galloni wykazywał nam niedogodności pracy dziennej jakie ponoszą piekarze w Medyolanie.

To miasto podzielone jest ulicą, z której jedna strona ulicy zabudowaną jest przez Medyolańczyków, druga przez mieszkańców sąsiadującej gminy. Z każdej strony ulicy są piekarnie. Piekarze medyolańscy muszą przestrzegać ściśle ustawę i mogą piec tylko w dzień, gdy piekarze po drugiej stronie ulicy, należący do gminy sąiadującej, z całą swobodą pieką w nocy — i skoro świt dostarczają klientom medyolańskich piekarzy świeże pieczywo.

Opowiadał nam p. Giolli, że co rano piekarze mają przeprawę ze swojemi konsumentami. Konsumenci nie chcą wiedzieć o ustawie wzbraniającej pracy w nocy — oni chcą mieć wcześnie na czas świeże pieczywo. — Przez te wymagania konsumentów, które codziennie się powtarzają, sytuacya piekarzy jest nieznośna.

Wszystkie te uwagi udzielił również p. Galloni panu M. Godart posłowi z Lugdunu, który jest zarazem twórcą projektu zdążającego do tego, aby i we Francyi nocna robota była zakazaną. — Dlaczego p. Godart w swoim memoriale nie wspomina o tych uwagach zrobionych mu we Włoszech — tego wyrazić nie ośmielę się.

Jeżeli weźmiemy pod uwagę wszystkie niedogodności o których powyżej wspomnieliśmy i które spowodowała we Włoszech ustawa zakazująca pracy w nocy — to o wiele większe byłyby niedogodności dla nas gdyby chciano i u nas zastosować tę ustawę. W Medyolanie, piekarnie używają codziennie od 80 k. do 400 kg. mąki. Każda piekarnia używająca około 200 kg. mąki i więcej dziennie, posiada 2 do 3 pieców.

Chleb zwykły sprzedaje się po *45 centimów za kilogram.* Chleb luksusowy (typ wiedeński) po 50 centimów za kilogram.

Czeladź płacona jest podług kontraktu zawartego między majstrami a czeladzią. Kontrakt ten zawarty został od dnia 1. lipca 1911 do 30 kwietnia 1916 r.

**Cennik dla chleba zwykłego.** Ceny wyszczególnione w niniejszej tablicy wykazują płatnie jaką majstrowie wypłacają czeladzi za wyrobienie 100 kg. mąki. Bez względu na to ilu czeladzi majster do wypieku swego pieczywa zatrudnia — nigdy więcej nie płaci jak 5 franków za wypieczenie 100 kg. mąki. Tą wypłatę 5 franków rozdziela między siebie czeladź zajętą przy wyprodukowaniu pieczywa. Tablica niniejsza wykazuje w jaki sposób płatna, jak dzielono między czeladź — z uwzględnieniem, czy w wyprodukowaniu pieczywa było zajętych 2, 3, 4, 5 lub 6 czeladzi.

| | Wypiek 160 kg. mąki | 2 czeladzi | Wypiek od 161 kg. do 200 kg mąki | 3 czeladzi | Wypiek od 210 kg. do 265 kg. mąki | 3 czeladzi | Wypiek od 266 kg. do 300 kg. mąki | 4 czeladzi | Wypiek od 301 kg. do 375 kg. mąki | 4 czeladzi | Wypiek od 375 kg. do 500 kgl. mąki | 5 czeladzi | | 6 czeladzi |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kierownik | 54 % | 2·70 | 42 % | 2·10 | 40 % | 2·00 | [illegible]4 % | 1·70 | 33 % | 1·65 | 2[illegible] % | 1·40 | 24 % | 1·20 |
| 1 Czeladnik | 46 % | 2·30 | 35 % | 1·75 | 34 % | 1·70 | 20 % | 1·45 | 28 % | 1·40 | 24 % | 1·20 | 21 % | 1·05 |
| 2 „ | | | 23 % | 1·11 | 26 % | 1·30 | 21 % | 1·05 | 21 % | 1·05 | 18 % | 0·90 | 16 1/2 | 0·83 |
| 3 „ | | | | | | | 16 % | 0·80 | 18 % | 0·90 | 15 % | 0·75 | 14 1/2 | 0·72 |
| 4 „ | | | | | | | | | | | 15 % | 0·75 | 12 1/2 | 0·62 |
| 5 „ | | | | | | | | | | | | | 11 1/2 | 0·58 |

**Cennik dla pieczywa luksusowego** (typ wiedeński).

Dla wypieku pieczywa luksusowego typu wiedeńskiego płaci majster 7 franków 50 cent. od wypieczonej 100 kg mąki. W taki sposób płatnia tych 7 fr. 50 c. bywa rozdzielana:

| | Wypiek do 100 kg mąki 2 Czeladników | Wypiek do 100 kg mąki 3 Czeladników | Wypiek do 100 kg mąki 4 Czeladników |
|---|---|---|---|
| Kierownik | 4·50 | 3·20 | 2·70 |
| 1 Czeladnik | 3·90 | 2·45 | 2·15 |
| 2 „ | | 1·85 | 1·50 |
| 3 „ | | | 1·15 |

Jest łatwo zrozumiałem, że jeżeli w piekarstwie da się zaprowadzić dzienną zamiast nocnej roboty, to zaprowadzenie dałoby się najłatwiej zastosować we Włoszech. Więc wykonanie pieczywa nie wymaga takiej staranności jak u nas gdzie piekarnie są mniejsze — gdzie bez podwyższenia zapłaty majster może sobie dobrać odpowiednią ilość czeladzi i gdzie nareszcie rozpoczynać mogą swoją robotę o 4-tej z rana — gdy u nas pracę chcą zaprowadzić od 5tej rano.

Skoro praca dzienna w piekarstwie włoskiem od dwóch lat z niedomagań dziennej pracy wybrnąć

nie może — to cóż powiedzieć o dziennej pracy w naszem piekarstwie, gdzie jest tak wielka różnica w przygotowaniu ciasta w funkcyonowaniu całego aparatu piekarnianego.

Doświadczenie nabyte przez naszych kolegów włoskich, udowadnia namacalnie wady ustawy, która nikomu żadnej korzyści nie przynosi — i sprawia mi w tej sposobności przyjemność, że mogę zgodnie ze wszystkimi członkami korporacyi piekarstwa francuskiego — nawoływać do solidarności i gremialnie podziękować za ustawę, którą nam niektórzy ustawodawcy narzucić zamyślają i dołożyć wszelkich starań i zabiegów, aby nie dopuścić do wprowadzenia w życie ustawy, która może tylko podkopać byt naszej korporacyi.

**Ceny targowe** w Krakowie z dnia 10 listopada 1911

| PRZEDMIOT | za | od kor. | od hal. | do kor. | do hal |
|---|---|---|---|---|---|
| Pszenica czerwona i żółta . | 50 kg | 12 | 05 | 12 | 45 |
| „ węgierska . . . | „ | — | — | — | — |
| Żyto węgierskie . . . . | „ | — | — | — | — |
| „ dworskie . . . . . | „ | 10 | — | 10 | 50 |
| Jęczmień na krupy . . . | „ | 10 | — | 10 | 50 |
| Owies targowy . . . . . | „ | 8 | 50 | 8 | 80 |
| „ na paszę . . . . . | „ | — | — | — | — |
| Kukurydza węgierska . . | „ | 9 | 40 | 9 | 75 |
| Ziemniaki stołowe . . . | „ | — | — | — | — |
| Kminek krajowy . . . | „ | — | — | — | — |
| „ holenderski . . . | „ | — | — | — | — |
| Mak niebieski , . . . . | „ | 50 | — | 55 | — |
| Masło targowe . . . . . | 1 kg | 2 | 40 | 2 | 60 |
| Mleko zbierane . . . . . | 1 l | | 20 | — | 24 |
| „ niezbierane . . . . | „ | | 26 | — | 30 |

## † Anna Schmidt.

W dniu 28. października zmarła właścicielka piekarni przy ul. Floryańskiej, wdowa, Anna Schmidt, znana w Krakowie jako zacna obywatelka i członkini naszego cechu. Przez mozolną pracę zawodową nabawiła się ciężkiej choroby, która się zakończyła śmiercią. Pogrzeb odbył się w Krakowie w dniu 30. października. Cześć Jej pamięci.

## Rozmaitości.

**Otwarcie I. szkoły młynarskiej w Austryi.** W Mährisch-Aussee otwarto dnia 15. października b. r. pierwszą szkołę młynarską w Austryi staraniem kilku dzielnych ludzi. Inicyatorem był p. Gustaw Schneider, który postarał się o lokal, potrzeby szkolne i siły nauczycielskie. Szkoła mieści się w zamku księcia Lichtensteina. Tymczasowym kierownikiem szkoły jest inżynier, p. Kallinka; zawodowym nauczycielem młynarstwa p. Langaschek, kierownik młynów w Szegedynie.

Urządzenie szkolne sprowadzono z Wiednia. Część przyrządów naukowych podarowały szkole rozmaite firmy. Przedmioty te przedstawiają wartość 30.000 K. Pracownie zaopatrzone są w modele maszyn, dające się poruszać zapomocą gazu lub elektryczności.

**Piekarnia ludowa w Podgórzu.** Jeden z majstrów krakowskich nadesłał nam następujące pismo:

Szanowna Redakcyo! Wobec pogłosek, jakoby w nowo otwartej piekarni ludowej w Podgórzu chleb miał być tańszym, niż we wszystkich innych piekarniach, raczy Szan. Redakcya w szpaltach swego pisma zamieścić co następuje:

Prawie wszyscy piekarze przedkładają Świetnemu Magistratowi cenniki, w których cena chleba w bochenkach 2 kilowych wynosi maximum 64 hal. Są to deklaracye, które już każdego sklepikarza lub kramarza wiążą. Biorąc zaś pod uwagę, iż każdy sklepikarz chce i musi zarabiać na bochenku chleba 4 — 6 hal., przekonujemy Szan. Publiczność, iż do dziś dnia chleb 4 funtowy nie przekraczał granicy 60 hal., a nawet niektórzy piekarze sprzedawali w swych sklepach 2 kg. chleba niżej 60 hal. A przecież piekarnia ludowa też sprzedaje po 60 hal. Z powyższego faktycznego przedstawienia rzeczy wynika, że piekarnia ludowa cen chleba nie obniżyła, ani też wobec teraźniejszych cen zboża obniżyć nie jest w stanie.

A zatem czekamy cierpliwie dalszego prowadzenia piekarni ludowej, a jesteśmy ciekawi kiedy już piekarnia ludowa będzie w stanie obniżyć ceny chleba bez zniżenia cen zboża i robocizny.

N. N. majster piek. w Krakowie.

**C. k. Inspektorat przemysłowy w Przemyślu** Nowo utworzony c. k. Inspektorat w Przemyślu mieści się przy ulicy Barskiej L. 4.

**Zakaz wywozu zboża w Serbii.** W Serbii zakazano wywozu jęczmienia i owsa. Rząd serbski chce zachować je jako paszę dla bydła. Zbiory tych zbóż wypadły tam nie świetnie, a rząd chce zapobiedz podrożeniu bydła. Odgrywają tu rolę i układy z Austryą o dowóz mięsa. Zakaz ten dla Austryi nie będzie szkodliwym, bo zbiór tych zbóż na Węgrzech wypadł dobrze.

**Przeciw drożyźnie drzewa i ziemniaków.** Subkomitet drożyźniany zajmował się parlamencie na posiedzeniu 27. października następującymi wnioskami posła dra Marka:

1. „Wzywa się rząd, aby w miastach powiatowych i wszędzie tam, gdzie tego potrzeba zachodzi, urządził składy drzewa opałowego państwowych domenów. W składach ma się *sprzedawać opał konsumentom wprost* z wykluczeniem spekulantów, po możliwie najtańszej cenie".

2. „Wzywa się rząd, aby chwycił się wszelkich możliwych do użycia środków w celu *powstrzymania odbywającego się w ostatnim czasie masowego wywozu ziemniaków za granicę*. Przedewszystkiem wzywa się rząd do użycia środków, któreby były zdolne *zapewnić* przyznane w czasie nieurodzaju ulgi taryfawe wyłącznie i jedynie *wewnętrznej* konsumcyi, a wykluczyć ich życie dla wywozu za granicę".

Wnioski *przyjęto.*

* * *

W sprawie drożyzny ziemniaków wniósł w Izbie posłów dr. *Diamand* projekt ustawy, aby *na czas nieurodzaju i drożyzny ziemniaków zakazano wyrobu wódki z ziemniaków;* ma rozstrzygać zwykłą większością głosów Izba posłów, a nie władza administracyjna.

**Sprzedaż drożdży w Węgrzech.** Minister rolnictwa wydał rozporządzenie, mocą którego w przyszłości czyste drożdże spirytusowe lub czyste piwne mogą być sprzedawane. Aby zapobiedz zafałszowaniu, weszły już w życie surowe zarządzenia. W lokalach, w których drożdże piwne się wyrabia lub pakuje, nie mogą być fabrykowane inne drożdże ani nie mogą leżeć na składzie.

**Dostawy wojskowe.** C. k. Intendantura 10 korpusu w Przemyślu zawiadamia, że rozprawa ofertowa na dostawę *chleba i owsa* w drodze dzierżawy dla wojska zakwaterowanego w Kolbuszowej, odbędzie się dnia 14. listopada 1911. r. w magazynie wojskowym w Rzeszowie.

Warunki dzierżawy przejrzeć można w Intendanturze 10. korpusu w Przemyślu i magazynie wojskowym w Rzeszowie, od którego można otrzymać bezpłatnie zeszyt warunków (Bedingungsheft).

Rozprawa dzierżawna na dostawę owsa w roku 1912 dla c. k. pułku ułanów obrony krajowej Nr. 3. odbędzie się dnia 5 listopada b. r. o godz 9 rano w lokalu Komisyi prowiantowej tegoż pułku w Rzeszowie.

Bliższych wiadomości udziela wyżej wymieniona Komisya.

**Komitet obywatelski w Tarnobrzegu dla sprawy Ferdynanda Kurasia** umieszcza, co następuje:

Z inicyatywy szerokich kół włościaństwa powiatu tarnobrzeskiego zawiązał się — jak wiadomo — w Tarnobrzegu, pod protektoratem Stanisława hr. Tarnowskiego, prezesa Akademii Umiejętności, Komitet obywatelski, któremu poruczono zajęcie się zebraniem funduszów na dar Narodowy w postaci zagrody włościańskiej dla bezdomnego poety ludowego Ferdynanda Kurasia.

Postanowienie to spotkało się z ogolnem uznaniem i serdeczną życzliwością wszystkich sfer społeczeństwa polskiego.

Celem przysporzenia funduszów oraz jak najszerszego rozpowszechnienia pism poety-wieśniaka postanowił Komitet zająć się rozsprzedażą tak dzieł poety, jak również innych wydawnictw, z których wydawcy ofiarowali wysoki procent (40) na rzecz Daru Narodowego.

Ze źródła tego mógłby jednak Komitet tylko wtedy zasilić swe fundusze, gdyby zawiadomionme o tem zostały jak najszersze koła czytelników polskich.

Z poważaniem

Sekretarz Przewodniczący
Zygmunt Kolasiński. w. zast. Jan Słomka.

Sekretaryat Komitetu obyw. dla sprawy Ferd. Kurasia w Tarnobrzegu (Gajicya) poleca: Kolasiński Zygm. Skarbczyk pieśni narodowych z życiorysami autorów i objaś. Tarnobrzeg 1909. 50 h. — Kuraś Ferdynanda Z pod chłopskiej strzechy. Poezye. Kraków 1905 50 h. Wiązanka z chłopskiej niwy. Poezye. Lwów 1909. 50 h. Tatarzy w Sandomierzu. Dwie legendy. Z przedmową Zygmunta Kolasińskiego. Tarnobrzeg 1910. 50 h. — Dzwoń chłopska pieśni. Poezye (w druku).

40% z rozsprzedaży przeznaczono na Dar Narodowy w postaci zagrody dla poety ludowego Ferd. Kurasia.

**Dowiadujemy się** o otwarciu szkoły zawodowej cukierniczej we Lwowie z czego się bardzo cieszymy, lecz o wielebyśmy się więcej cieszyli, gdyby powstała we Lwowie szkoła zawodowa dla uczniów piekarskich.

**Poświęcenie nowej piekarni.** Dnia 12 listopada odbyło się poświęcenie nowowybudowanej piekarni, oraz sklepu przy ulicy Topolowej Nr. 34. Własność p. W. Kroka. Piekarnia urządzona według najnowszej instrukcyi budowlanej bardzo starannie i subtelnie wykończona. Poświęcenia dokonał ks. Władysław Miś, z parafii św. Mikołaja, wobec licznych gości swego zawodu i rodziny.

**Nie tylko u nas** na terror umią się zdobyć czeladzie piekarscy. W Nowym Sączu u jednego z majstrów piekarskich wybuchł bojkot z przyczyn nam niewiadomych, majster sprowadził obcych czeladzi do pracy, niepodobało się to miejscowem i urządzili napad na piekarnię lecz ich zawczasu odparła policya (czy inaczej nie można tylko siłą pięści a nawet i bronią?)

NADESŁANE.


**Zdolny kierownik**

młody, energiczny, posiadający chlubne świadectwa z kierownictwa pierwszorzędnych piekarń tak w kraju jak i zagranicą, przyjmie posadę kierownika szczególnie w większych, a przedewszystkiem maszynowych piekarniach. — Łaskawe zgłoszenia pod adresem: Jan Zieliński, Kraków, Sławkowska 6 III. p. — dom p. Lenerta.

Kamienica w Brzesku w rynku 1. piętrowa wolna od podatku jest do sprzedania wraz z urządzoną piekarnią, lub piekarnia do wydzierżawienia, wiadomość w Administracyi Gazety piekarskiej.

Maszyna do cięcia ciasta używana w dobrem stanie jest do sprzedania. Wiadomość D. Abrachamer piekarz, Prądnik czerwony.

Dom nowy, **do wynajęcia**, w którym mieści się piekarnia z piecem patentowym, sklep, mieszkanie i stajnia, w gminie Tarnawie, poczta Zembrzyce, stacya kol. Skawce. Zgłoszenia: Józef Prorok, tamże.

Piekarnia w ruchu będąca w mieście powiatowem i odpustowem z powodu nieszczęśliwych wypadków w rodzinie, pod korzystnymi warunkami zaraz do odstąpienia. Zgłoszenia: Piekarnia katolicka, Leżajsk ul. Wesoła.

**Agencya handlowa i dom komisowy**

**ADOLF INFELD**
**RZESZÓW**

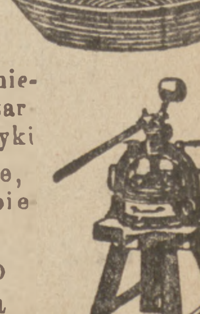


poleca wszelkiego rodzaju maszyny piekarskie, jak do cięcia i miszenia ciasta i mielenia bułki na tartą, dalej koszyki



trzcinowe, płachty nieprzemakalne, oraz wszelkie armatury, w zakres piekarstwa wchodzące.





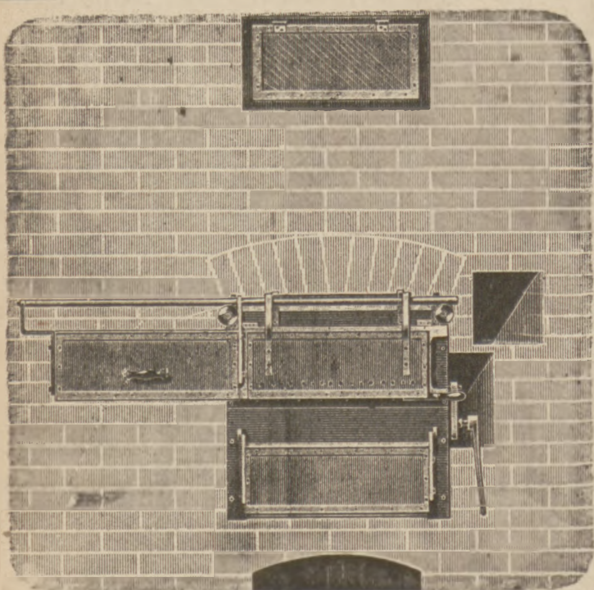
Cenniki darmo i opłatnie na żądanie.

Na składzie również wszelkie wagi, kasy ogniotrwałe, maszyny do szycia.

**Popierajmy własny przemysł.**

**Swój do swego!**

**Jedyna polska firma**
## TOMASZ GRAMATYKA
**KRAKÓW, Retoryka 12.**
dostarcza wszelkiego rodzaju armatury do pieców piekarskich tak na węgiel jak i na drzewo. Liczne uznania od polskich piekarzy.



Pierwsza fabryka piekarskich łopat (szybrów)
## Józefa Czapki
**w KOPRZYWNICY**
(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)
istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami
wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.
Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —
Główny zastępca na **Galicyę i Bukowinę:**
**LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12.**
Cenniki wysyła wprost firma.

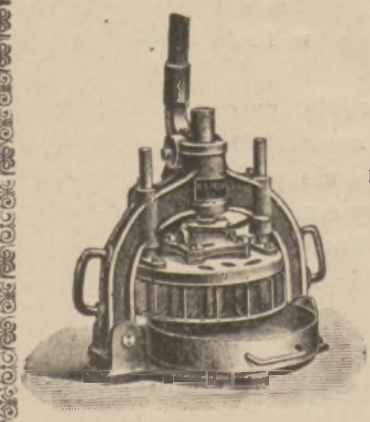
## DROŻDŻE
**bar. MAXA SPRINGERA**
**w Wiedniu**
znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
**H. Rosenberg, Starowiślna 34.**

## Jesteś chory!
**za darmo**
wyjaśnię każdemu, w jaki sposób wyleczyłam się z długotrwałej choroby piersiowej (gruźlicy, zapalenia i astmy). Za skutek ręczę. Nie żądam żadnego wynagrodzenia. Czynię to dlatego, ponieważ postanowiłam to sobie w czasie, kiedy stan mój powszechnie uważano za beznadziejny — i jeżeli znajdę środek, który mnie uzdrowi, podam o nim ogłoszenie własnym kosztem do wszystkich pism publicznych.
Pi. F. Krziżkova
Praha II. c. 2007.

## Kazimierz Stępiński
**(ojciec Jana)**
**w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56**
podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.
Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki
## Jan Szczepański
LWÓW, TKACKA 3.



## Wszelkie wyroby koszykarskie
trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ fabryka koszyków
**Wiedeń XIV,**
ulica Benedykta Schelingera 18.
**Żądajcie cenników.**



**Alb. Mohr**
Halle n. Saalą
**pierwszorzędna specyalna fabryka maszyn piekarskich**
poleca:
Maszyny i najrozmaitsze przybory dla piekarń i dla fabryk wyrobów z ciasta oraz wszelkie utenzylia do pieców. —
Ceny zadziwiająco nizkie — Ulgi w spłatach — Długoletnia gwarencya — Korzystna wymiana starych maszyn.
Jeneralna reprezentacya i wyłączna sprzedaż dla Galicyi i Bukowiny,
pierwszy galicyjski dom handlowy dla przemysłu piekarskiego
## Maks Pineles
*Lwów, ul. Na Błonie 54a*
Cenniki na żądanie darmo i opłatnie. —
Koszyki, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są zawsze na składzie.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
## Jan Stępiński majster murarski
**w Skawinie** *przy kolei, dom własny*

## PŁYTY SZAMOTOWE
najlepszej jakości firmy
**MITSCHERLING w RADEBURGU**
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
**LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.**
CENY UMIARKOWANE

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO
## WERNER i PFLEIDERER
**Wiedeń XVI, ul. Odoakera 35.**

Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.




Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

## DIAMALT
Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
## HAUSER & SOBOTKA
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.